

食中毒原因物質の分類

微生物、寄生虫

細菌

毒素型食中毒菌

食物内毒素型:ボツリヌス菌、黄色ブドウ球菌など

生体内毒素型:ウエルシュ菌、腸管出血性大腸菌など

感染型食中毒菌:サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ、その他多くの菌

感染症型食中毒菌:コレラ菌、赤痢菌、チフス菌、パラチチフスA菌

ウイルス : ノロウイルス(小型球形ウイルス:SRSV)、A型肝炎ウイルス

寄生虫・原虫 : アニサキス、クリプトスポリジウム

化学物質

: ヒスタミン、農薬、重金属他

自然毒

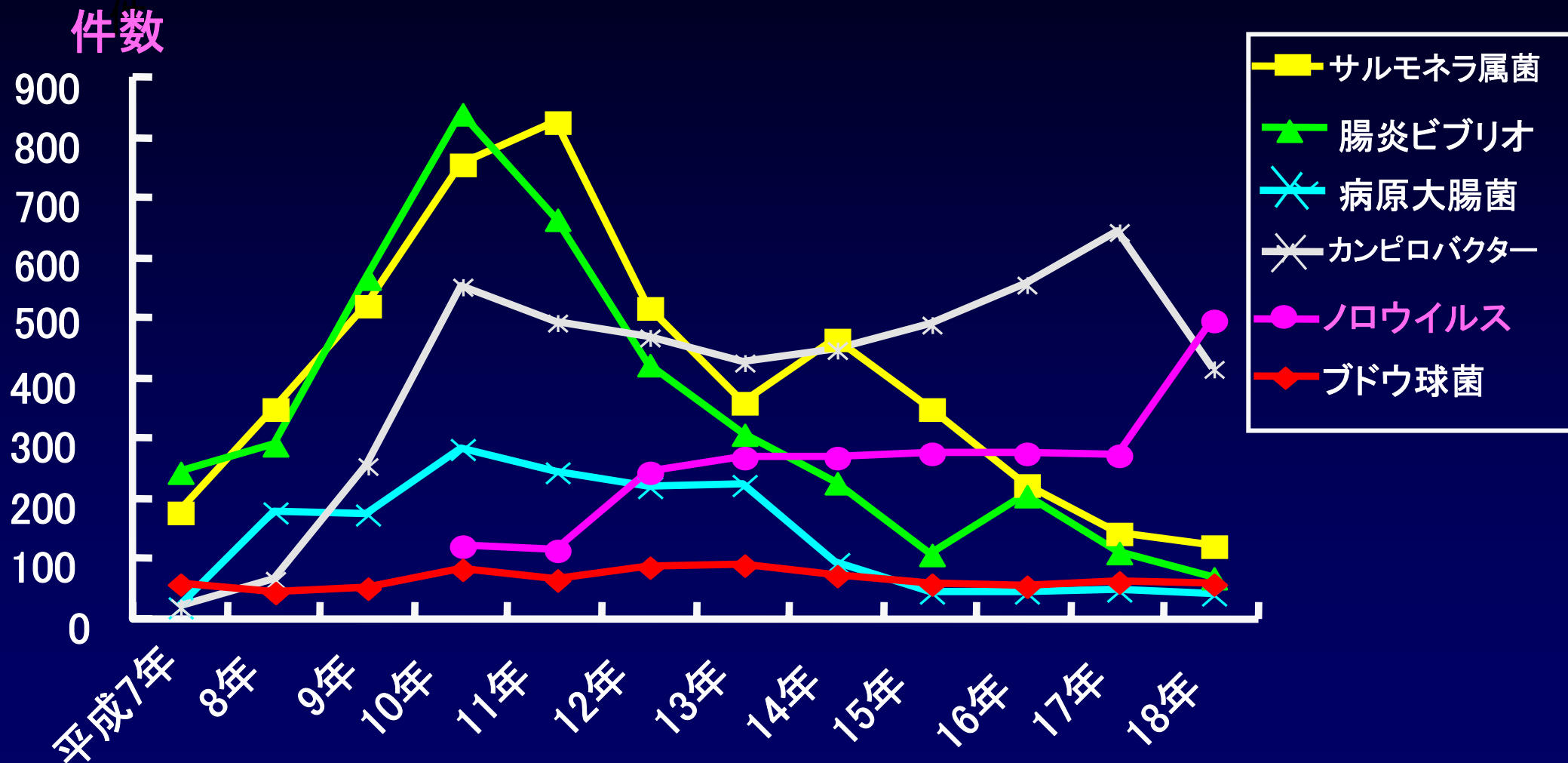
植物性

: キノコ、山菜など

動物性

: 魚毒、貝毒など

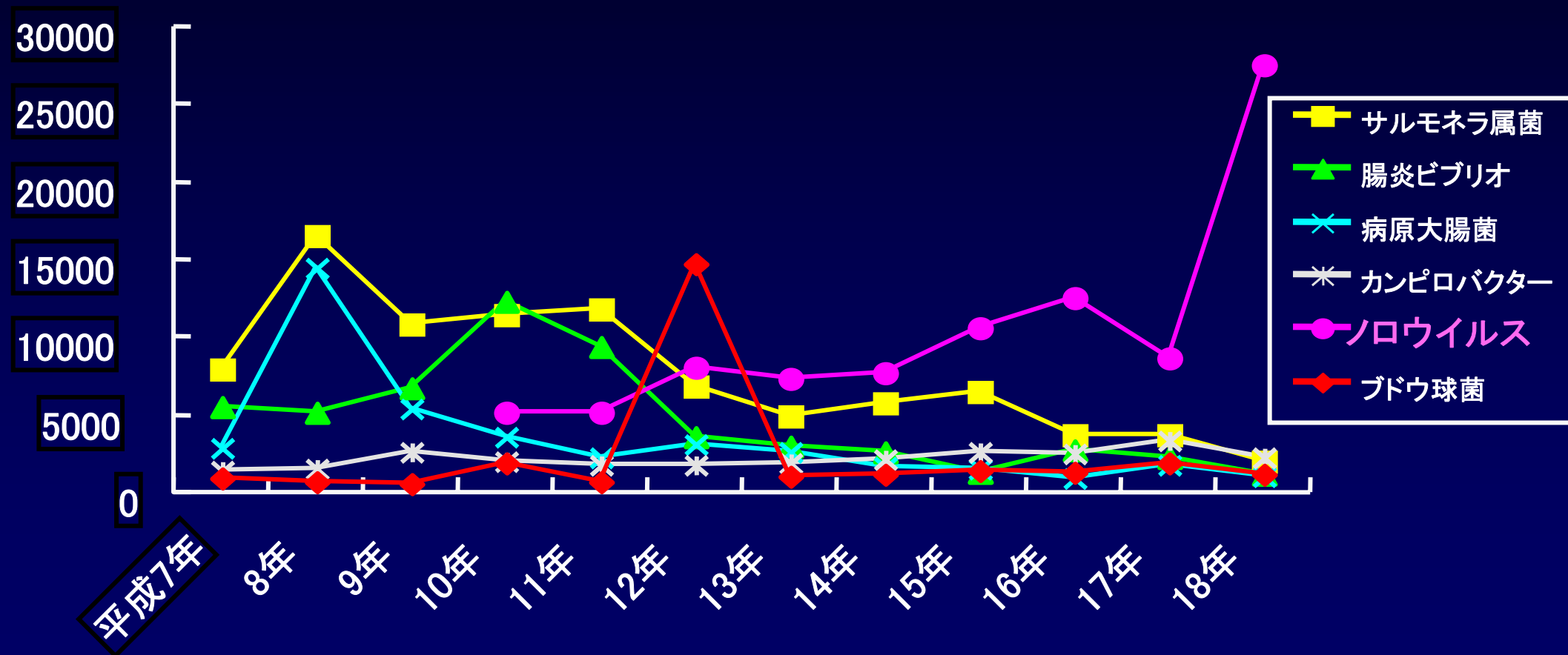
病因物質(主な微生物)別事件数推移



※平成18年は速報値

病因物質(主な微生物)別患者数年次推移

患者数(人)



※平成18年は速報値

年度別大型食中毒（患者500名以上） 事件数と患者数

年度 (平成)	発生件数 (学校で発生)	総患者数 (名) (学校で発生)	1 事件での最大患者数
5	9 (3)	7, 851 (3, 799)	2, 697*
6	9 (8)	8, 126 (7, 159)	1, 529*
7	7 (5)	4, 989 (3, 602)	850
8	7 (3)	13, 297 (10, 443)	7, 966*
9	6 (1)	8, 291 (602)	3, 044
10	10 (1)	8, 934 (1, 197)	1, 371
11	4 (1)	3, 720 (940)	1, 633
12	3 (—)	14, 909 (—)	13, 420
13	1 (—)	528 (—)	528
14	6 (—)	4, 388 (—)	905
15	2 (—)	1, 451 (—)	790
16	—	—	—
17	2	1, 535 (—)	862

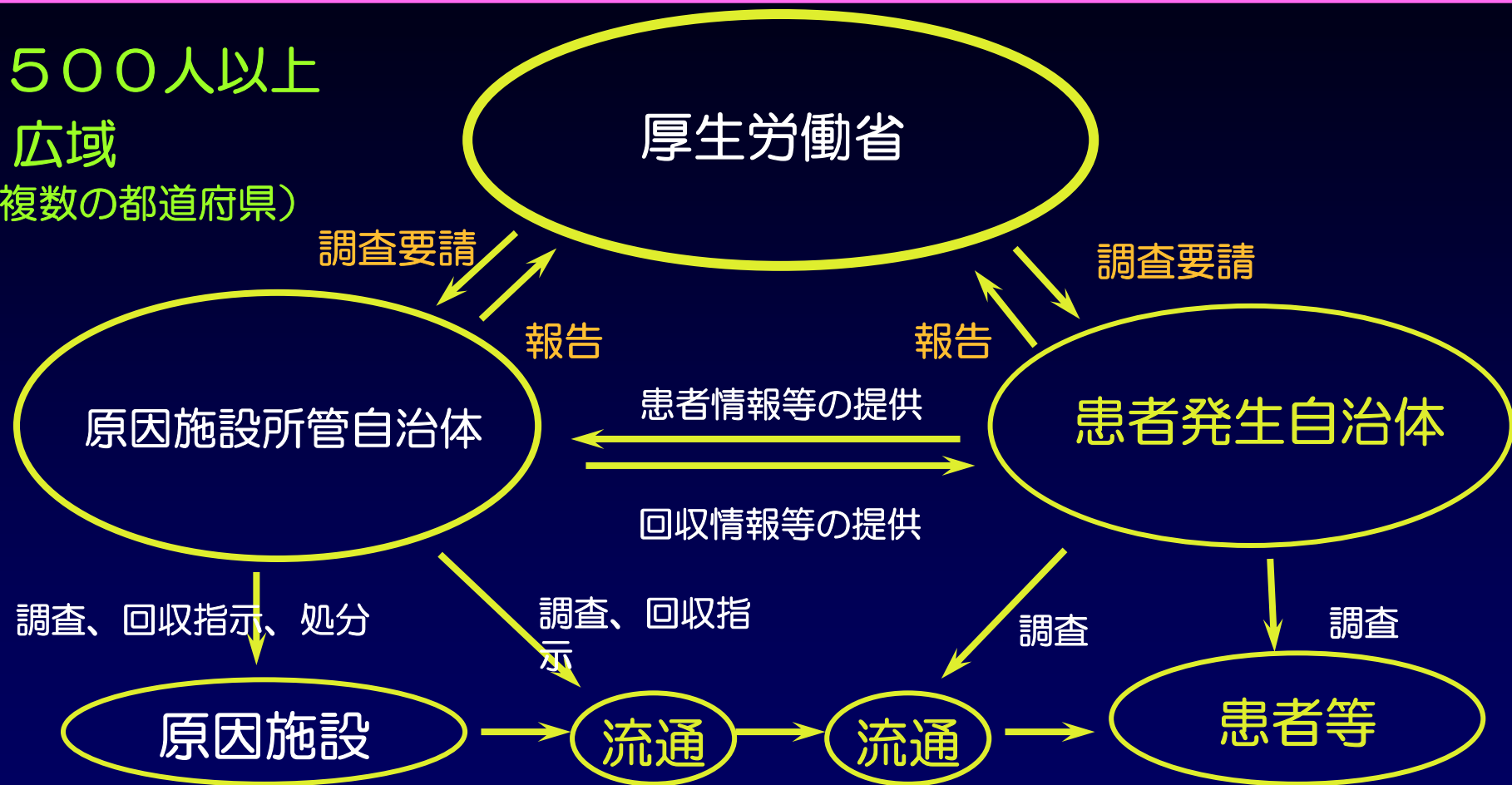
* : 学校で発生した事件

わが国での主な大型(発生患者数の多い)食中毒事件

No.	年月	場所	患者数	原因食品	原因物質(菌)
1.	H.12, 6	大阪	13,420	加工乳,乳製品	ブドウ球菌
2.	S.63, 6	北海道	10,476	錦糸卵	サルモネラ
3.	H. 8, 7	大阪	7,966	学校給食	病原大腸菌O157
4.	H. 4, 4	大阪	3,606	卵加工品	サルモネラ
5.	H. 9,11	神戸	3,044	弁当	不明
6.	S.60, 6	埼玉	3,010	不明	カンピロバクター
7.	H. 9, 6	兵庫	2,758	昼食弁当	不明
8.	H. 5, 7	岐阜	2,697	学校給食	不明
9.	H. 2, 4	香川	2,052	給食弁当	病原大腸菌
10.	S.63,6	熊本	2,051	学校給食	不明

大規模・広域食中毒における国の関与

- ・ 500人以上
- ・ 広域
(複数の都道府県)



被害拡大防止

食中毒発生のハイリスクグループと病原菌

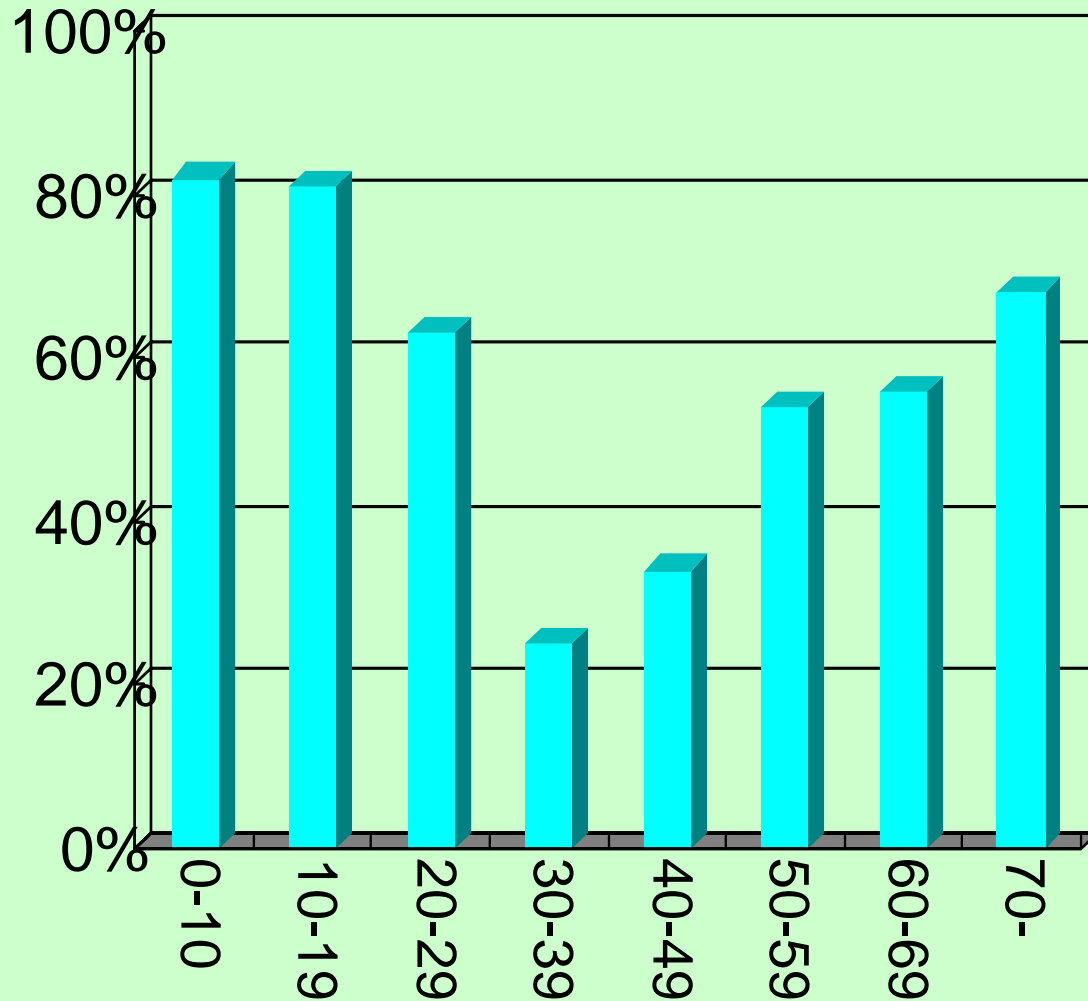
ハイリスクグループ

1. 乳幼児
2. 高齢者
3. 免疫機能の低下しているヒト
4. 糖尿病、腎疾患、肝疾患などの基礎的疾患を有するヒト
5. 副腎皮質ホルモン等の特定の薬を常用しているヒト
6. 抗ガン剤治療、免疫抑制剤の投与を受けているヒト

病原菌

リステリア菌、ビブリオ・バルニフィカス、腸管出血性大腸菌
ボツリヌス菌(乳児:3週齢～8ヶ月)

成人におけるO157抵抗性



- ・30～40代の成人では感染しても発症するのは30%程であり、健康保菌者が多い
- ・子供や高齢者は発症率が高く、症状が重い
- ・なぜこのような病態の違いが生じるのか？
 - ・免疫？
 - ・腸内細菌？

年齢別 O157感染者における発症率

(Terajima et al, Emerg. Infect. Dis. 1999; 5: 301)